



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREBIÇ

- 200 Gr Sana Hamurışı
- 1 Çay Kaşığı kabartma tozu
- 1 Çay Bardağı pudra şekeri
- 2 Adet yumurta sarısı
- 4 Yemek Kaşığı toz şeker
- 1 Bardak antepfıstığı içi
- 4 Bardak un
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 3 Çorba Kaşığı irmik
- 1 Çay Kaşığı tarçın

Sana hamurışı yağını ve pudra şekerini alıp mikserle krema gibi olana kadar çırpın. Sıvıyağı ekleyip karıştırın. Yumurta sarılarını tek tek ekleyip tekrar çırpın. Kabartma tozunu 3 su bardağı unla eleyip karışıma ekleyin ve elinizle yoğurun. Yeterince un ilavesiyle orta yumuşak bir hamur elde edin. İç malzemeleri mutfak robotundan geçirip karıştırın. Cevizden iri parçalar koparıp elinizde açın ve 1 tatlı kaşığı kadar içten koyun. Tekrar poğaçaya gibi kapatıp uç kısımlarını alta getirin. kalabınız varsa yerleştirip bastırarak yağlı tepsiye hafif burarak çıkartın ve yerleştirin. Kalabınız yoksada sade poğaçaya şekli verebilirsiniz. Tüm hamur bittikten sonra 170C dereceli fırında üstü kızarana kadar pişirip pudra şekeri serperek servis yapın.



Fotoğraf "mehmet çınar" tarafından gönderildi. 19.01.2021